



VIKTORIAGATAN 8 GÖTEBORG—[www.barsac.nu](http://www.barsac.nu)

## SNACKS

Surdegsbröd med olivolja 45:-

Tryffelchips 60:-

Cashewnötter och rostade mandlar 75:-

Sardeller/Makrill/ med citron och rostat bröd 135:-

Lucquesoliver 65:-

Allergisk? Fråga oss gärna om vad maten innehåller.

## FÖRRÄTTER

Ceviche med torsk, lax, räkor, mango, gurka, ranatäpple koriander och limes dressing 195:-

Kokt Vit AAA sparris med ramslöksmajonnäs, riven pecorino och rågbrödskrutonger 195:-

Carpaccio på nötinnanlår med tryffelmajonnäs, sultanrussin, pistagenötter och jordärtskockchips 195:-

Lantpate med grillat surdegsbröd, cornichoner och lökchutney 165:-

Ankleverterriner med grillat surdegsbröd och fruktkompott 225:-

## HUVUDRÄTTER

Torskrygg med musselsås, bakad tomat, räkor och rotfruktskaka 295:-

Confiterat anklår med skysås, körsbär, kål, svamp, linser och morötter 295:-

Ryggbiff med bearnaisesås, bakad tomat och pommes frites 335:-

Vegetarisk kåldolme fylld med svamp, linser och morötter, potatis och getostkrosett samt gremolata 255:-

## EFTERRÄTTER

Crème Brûlée 115:-

Mandelkaka med marinerade rabarber, jordgubbar och jordgubbssorbet 115:-

Chokladtryffel 45:- Sorbet 45:-

Allergisk? Fråga oss gärna om vad maten innehåller.

## OSTAR

Osttallrik med tre ostar och surdegsknäcke 195:-

En bit ost och surdegsknäcke 85:-

Epoisses A.O.P

Brillat Savarin

Comté

## CHARKUTERIER

Charktallrik med tre sorters chark 195:-

En sorts chark 95:-

Coppa di Parma

Parmaskinka 24 månader

Tryffelsalami



VIKTORIAGATAN 8 GÖTEBORG—www.barsac.nu

## SNACK

Bread and olive oil 45:-

Crisps 60:-

Cashew nuts and roasted almonds 75:-

Lucques olives 65:-

Sardines/Mackerel with lemon and toast 135:-

Food allergies? Please ask us about the food content.

## STARTER

Ceviche with cod, salmon, shrimp, mango, cucumber, pomegranate, coriander and lime dressing 195:-

White AAA asparagus, ramson mayonnaise, pecorino cheese and rye bread croutons 195:-

Carpaccio of beef with truffle mayonnasie, pistacchi nuts and fried Jerusalem artichoke crisp 195:-

Pork paté with grilled bread, cornichons and onion chutney 165:-

Terrine of fois gras with grilled bread and marmalade 225:-

## MAIN COURSE

Cod with mussel sauce, baked tomato, shrimps and root vegetable cake 295:-

Confit baked duckleg with cherry sacue, cabbage, carrots, mushromms and lentils 295:-

Sirloin steak with bearnaise sauce, baked tomato and French fries 335:-

Cabbage filled with mushrooms, lentils and carrots, potato and goat cheese croquette and gremolata 255:-

## DESSERT

Creme Brulée 115:-

Almond cake with rhubarbs, strawberries and strawberry sorbet 115:-

Chocolate truffle 45:- Sorbet 45:-

Food allergies? Please ask us about the food content.

## CHEESE

Cheese plate with three kinds of cheese 195:-

Single piece of cheese 85.-

Epoisses A.O.P

Brillat Savarin

Comté

## CHARCUTERIES

Plate with three charcuteries 195:-

Single piece of charcuterie 95:-

Coppa di Parma

Parma ham 24 months

Salami with black truffle